Эх, яблочко!

Зоя Евгеньевна Плотникова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Август и сентябрь — пора сбора урожая яблок. Пора сложная и ответственная. Ведь яблоня — наиболее распространенная плодовая культура в нашей стране.

В данном материале приводится множество рецептов различных блюд из яблок, предлагаются всевозможные способы их консервирования, знание которых поможет вам на все 100 % использовать урожай яблок (и летних, и осенних, и зимних), созревших на вашем участке.

- Зоя Евгеньевна ПЛОТНИКОВА
  -
  - Сначала полезные советы
  - Рецепты
    - Салаты
    - Бутерброды
    - Первые блюда
    - Омлеты, оладьи, каши
    - Желе, суфле, парфе, самбук
    - Кремы, конфеты, зефир
  - Начинки для пирогов, пирожков, рулетов, ватрушек, блинчиков
  - Пирожные и печенье
  - Торты
  - Разные сладкие блюда
  - Напитки из яблок
  - Заготовки из яблок
    - Компоты
    - Варенье
    - Яблочный сок
    - Яблочный сыр
    - Яблочный соус
    - Яблоки сушеные
    - Яблочная приправа
    - Яблочная пастила
    - Моченые яблоки
    - Маринованные яблоки
    - Яблочный уксус
    - Яблочный квас (сидр)
  - Что можно приготовить из недозрелых яблок
  - Из старинных рецептов
  - Яблоки в косметике

Зоя Евгеньевна ПЛОТНИКОВА
Эх, яблочко!

Август и сентябрь — пора сбора урожая яблок. Пора сложная и ответственная. Ведь яблоня — наиболее распространенная плодовая культура в нашей стране. Сортов яблонь множество — более 10 тысяч. Яблоки — очень ценный пищевой продукт. Они содержат большое количество полезных веществ, среди которых сахара (фруктоза, глюкоза, сахароза), яблочная и лимонная кислоты, пентозаны, дубильные вещества, витамины. К тому же яблоки вкусны, и вкуснее всего свежие яблоки. Плоды зимних сортов лежат 3–6 мес. и более. С ними проблем мало. Уложили их в хранилище с низкой температурой и высокой влажностью и сохранятся они там до весны. А вот с осенними, а тем более с летними сортами сложнее.

Например, у летних (Папировка, Коричное полосатое, Мелба) период потребления всего 2–4 недели.

В данном материале приводится множество рецептов различных блюд из яблок, предлагаются всевозможные способы их консервирования, знание которых поможет вам на все 100 % использовать урожай яблок (и летних, и осенних, и зимних), созревших на вашем участке.

Сначала полезные советы

'Во избежание потемнения очищенных и нарезанных яблок их помещают в холодную, слегка подсоленную воду.

'В кастрюлях, чайниках, потемневших изнутри, проварите кожуру яблок — они приобретут утраченный блеск, избавятся от накипи.

'Чтобы печеные яблоки не потрескались и не прилипали к сковороде, их надо, наколоть в нескольких местах, а в сковороду налить немного воды.

'Яблоки кислых сортов не держите в духовке долго — они превратятся в пюре.

'Кислые яблоки легко разваривaются, а сладкие при варке хорошо сохраняют свою форму.

'Для того чтобы снять кожуру (кожицу), яблоки опустить на 3–5 с в кипяток, а затем переложить в холодную воду.

'Яблоки сохраняют крепость и свежесть, если их потереть тряпочкой, смоченной глицерином.

'Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать чистыми древесными опилками, стружкой, сухим песком, завернутыми в бумагу.

'Оптимальная температура хранения яблок 0 — +3 °С.

'В яблоках средней полосы больше витамина С, чем в южных; наиболее богаты этим витамином Титовка и Антоновка.

'Сморщенные яблоки приобретают свой первоначальный вид, если их положить на несколько часов в холодную воду.

'Для того чтобы сушеные яблоки были более светлыми, необходимо перед сушкой дольки нарезанных яблок положить на 2–3 мин в подсоленную воду.

'Яблоки, созревшие на солнечной стороне, содержат больше витаминов, чем яблоки, находящиеся в тени.

'Яблочный сок, выпитый натощак, улучшает состояние кожи, обогащает организм минеральными веществами.

'Ванна с добавлением яблочного уксуса снимает боль при солнечных ожогах.

'Если от работы на кухне руки окрасились — потрите их яблочной кожурой.

Рецепты

Салаты

Салат из яблок

6 кисло-сладких яблок, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, лимонная кислота, 5 гвоздичек, 5 горошин перца, корица, соль.

Яблоки очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и варить 1–3 мин в подслащенной и подкисленной воде с пряностями. Яблоки вынуть, положить в банку, отвар поварить, охладить и залить им яблоки, выдержать сутки. Яблочный салат подается к горячей и холодной птице, телятине, кролику.

Салат из яблок и свежих ягод

2 кисло-сладких яблока, по 1 стакану вишен и слив, 2 груши, 1 стакан сахара, 1 рюмка ликера.

Яблоки, груши, сливы очистить (сливы погрузить в кипяток, чтобы потрескалась кожица). Удалить сердцевины и косточки. Яблоки и груши отварить в сладкой воде. Выложить их вместе с вишнями в стеклянную посуду слоями, пересыпая сахаром, и поставить на 12 ч в холодное место. Перед подачей на стол салат полить ликером.

Салат из репчатого лука с яблоками

2 головки репчатого лука, 3–4 яблока, 1/2 стакана сметанного соуса или майонеза, зелень.

Лук нарезать тонкими кольцами, яблоки (с кожурой) натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Все продукты быстро перемешать, чтобы яблоки не потемнели, заправить соусом, положить в салатницу, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из яблок и помидоров

По 100 г яблок и помидоров, 50 г огурцов, половину лимона, 20 г очищенных грецких орехов, мед.

Яблоки вместе с кожицей нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке, побрызгать лимонным соком и

подсластить по вкусу медом, добавить помидоры, нарезанные небольшими кусками.

Салат из тертых кабачков с яблоками

150 г кабачков, 1 яблоко большое, 1 маринованный огурец, 1 головка репчатого лука, 1 пучок укропа, 1 столовая ложка сахарного песка, майонез по вкусу.

Кабачки очистить и натереть на крупной терке, добавить крупно натруганное на терке яблоко и мелко нарезанные маринованный (или соленый) огурец, луковицу, зелень укропа.

Салат из яблок и сырой свеклы

2 яблока, 2 свеклы, 4 дольки чеснока, 4 столовые ложки майонеза.

Смешать натертые на крупной терке яблоки и сырую свеклу, добавить соль, рубленый чеснок, полить майонезом и украсить веточкой петрушки.

Яблочная пена

500 г яблок, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка хрена, 1/2 стакана сливок, сахар, соль.

Вымытые яблоки запечь в духовке до мягкости, протереть через дуршлаг, добавить горчицу, хрен, сахар, соль (на кончике ножа) и взбить до образования пены. Выложить в салатницу. Вместо свежих яблок можно взять консервированное яблочное пюре.

Бутерброды

Бутерброды с яблоками

Поджаренные круглые ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить отваренные в сахарном сиропе и охлажденные кружочки яблок (без сердцевины), в середину их чайной ложкой положить какой-либо цветной джем.

Бутербродная паста с творогом, укропом и джемом

50 г сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 4 столовые ложки нежирного творога, 1 яблоко, 2 столовые ложки мелко нарезанного укропа.

В смесь масла, сыра и творога добавить укроп, натертое на мелкой терке яблоко и \ взбить пасту.

Первые блюда

Борщ киевский с яблоками

400 г говядины, 100 г баранины (грудинка), 2 свеклы, 300 г капусты, 250 г картофеля, 40 г фасоли, 1 морковь, 2 яблока, 2 столовые ложки томата-пюре, 20 г шпика, 20 г сала свиного топленого, 1–2 луковицы, 2 стакана кваса свекольного, 1 столовая ложка сахарного песка, 50 г сметаны, зелень сельдерея и петрушки.

Свекольный квас. 300 г свеклы, 2 л воды, 1 стакан сахара, 15 г дрожжей. Свеклу мелко нарезать и варить 1 ч, отвар процедить, добавить сахар, остудить, положить дрожжи и дать постоять сутки в теплом месте. Затем разлить по бутылкам и поставить на холод.

Говядину залить свекольным квасом, водой и варить на умеренном огне. За 30–40 мин до готовности положить морковь, петрушку и репчатый лук. Свеклу, нарезанную соломкой, тушить с мелко нарубленной бараниной и томатом-пюре. В кипящий бульон опустить нашинкованную капусту, нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности. Добавить сваренную фасоль, спассерованные коренья и репчатый лук, свеклу, тушенную с бараниной, квас, сахар, шпик, толченый с сырым репчатым луком и зеленью петрушки, нарезанные яблоки, перец душистый и варить до готовности. В конце варки добавить лавровый лист. При подйче заправить борщ сметаной и посыпать зеленью.

Борщ селянский с яблоками

400 г баранины, 1 свекла, 400 г капусты свежей, 5 картофелин, 100 г фасоли, 2 яблока, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка лука репчатого, 40 г сала свиного топленого, 40 г шпика, 2 столовые ложки томата-пюре, специи по вкусу, 2 стакана кваса свекольного, 100 г сметаны.

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре и свекольным квасом (см. предыдущий рецепт). В кипящий мясной бульон положить капусту, нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности, затем добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, готовую фасоль и варить 15–20 мин. Добавить нарезанные яблоки, перец душистый, лавровый лист и заправить толченым шпиком. При подаче заправить борщ

сметаной.

Борщ черниговский с яблоками

400 г говядины, 1–2 свеклы, 3–4 помидора, 3–4 яблока, 250 г картофеля, 100 г кабачков, 1 морковь, 2 столовые ложки томата-пюре, 40 г сала свиного топленого, 50 г сметаны, специи по вкусу.

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре, фасоль сварить отдельно. В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный дольками, шинкованную капусту и варить 15–20 мин, затем добавить вареную фасоль, тушеную свеклу, спассерованные коренья и лук, нарезанные дольками яблоки и свежие помидоры, специи и варить до готовности. Готовый борщ заправить сметаной и посыпать зеленью.

Хлебный суп с яблоками

200 г ржаных сухарей, 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 5 кислых яблок, 2 чайные ложки сухой лимонной цедры, 1/2 стакана сливок.

Сухари замочить на несколько часов, а затем разварить с мелко нарезанными яблоками. Всю массу протереть через дуршлаг, добавить сахар, пряности, довести до кипения. Подавать со взбитыми сливками.

Суп из яблок на молочной сыворотке

5 яблок, 1 л молочной сыворотки, оставшейся после приготовления творога, 1 л воды, 0,5 стакана риса.

Промытый рис залить кипяченой соленой водой, довести до кипения и варить, закрыв крышкой, 15–20 мин. Затем добавить молочную сыворотку, яблоки нарезать кубиками. Доводят суп до кипения и подают в горячем виде.

Омлеты, оладьи, каши

Омлет с яблоками

6 яиц, 1 яблоко, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана молока.

Во взбитую смесь из молока и яиц добавить соль по вкусу, нарезанные ломтиками яблоки, все осторожно перемешать, вылить на сковороду, смазанную маслом, и запечь в духовом шкафу в течение 15–20 мин. Омлет переложить на подогретое блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

Омлет с яблоками и морковью

6 яиц, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сливочного масла, корица (на кончике ножа), 1 яблоко, 1 морковь.

Яблоки нарезать ломтиками и слегка прогреть (2–3 мий) со сливочным маслом, яйца взбить, постепенно добавляя молоко, в конце взбивания ввести соль и корицу, перемешать. В смазанную сливочным маслом форму положить ломтики яблок, на них — натертую сырую морковь и залить приготовленной яично-молочной смесью. Запечь в духовом шкафу в течение 15–20 мин. Подавать горячим.

Яблочная каша

1/2 л яблочного сока, 50 г манной крупы, 1 столовая ложка масла, 1 чайная ложка сахара, изюм, цедра 1 лимона, 1 яйцо.

Яблочный сок нагреть до кипения, всыпать манную крупу, добавить масло, песок, изюм, цедру и варить до готовности. В готовую кашу разбить яйцо, перемешать. Кашу можно есть горячую и холодную с молоком.

Блинчики из яблок

2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан молока, мука, сода, 4–5 яблок.

Растереть яйца с сахаром, сливочным маслом, добавить молоко и такое количество муки, чтобы получилось густое тесто, как сметана. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину,

нарезать кружочками толщиной 1 см, кружочки яблок смочить, в тесте и поджарить во фритюре. Подать теплыми с сахаром.

Яблочные оладьи

500 г муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли, 20 г дрожжей, 4 яблока.

Замесить тесто и поставить в теплое место для подъема. Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать. Жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, тесто класть ложкой, смоченной в воде.

Желе, суфле, парфе, самбук

Желе яблочное

200 г яблок, 1/2 стакана сахара, 1 чайная ложка желатина, 3/4 стакана воды.

Яблоки нарезать дольками, вынуть сердцевину, залить водой, нагреть до кипения. Всыпать сахар, проварить яблоки так, чтобы они стали мягкими, а затем протереть их. В протертое пюре положить заранее подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, проварить до растворения желатина. Разлить в формочки и охладить.

Желе из яблок без желатина

1 л яблочного сока, 1,5 кг сахара.

Разрезанные на куски плоды положить в кастрюлю. Залить водой, чтобы покрыть яблоки. Варить до полного размягчения, после чего выжать сок. В полученный сок всыпать сахар, после этого массу уварить до прозрачности. Если капля на тарелке не растекается и застывает в виде полушарика, горячее желе сливают в стеклянные банки, если растекается — варить еще.

Самбук из яблок

2 яблока, 100 г сахарного песка, 2 белка, 200 г сливок, желатин, лимонная кислота.

Яблоки испечь, охладить и протереть сквозь сито. В пюре положить песок, взбитые белки, размешать, поставить на лед, взбивать до пышной пены. Размоченный желатин соединить с небольшим количеством воды и при непрерывном помешивании нагреть до полного растворения и влить во взбитую массу, непрерывно помешивая. Ввести взбитые сливки, выложить самбук в вазочки.

Парфе яблочное

1 стакан яблочного пюре, 1 стакан сахарного песка, 1/2 стакана сливок.

Пюре смешать с сахаром, поместить в холодильник на 1 ч. Взбить на холоде сливки, добавить лимонный сок, а затем соединить с яблочным пюре. Выложить в формочки и охладить.

Парфе из яблочного сока

200 г яблочного сока, 500 г сливок, 200 г сахарного песка, 3 яичных желтка, 100 г воды, 50 г молока.

Сок смешать с сахаром, яичные желтки растереть, развести с горячим молоком, проварить до загустения, охладить. Охлажденные Сливки взбить и ввести в них подготовленную смесь. Полученную массу положить в формы и заморозить.

Суфле из сушеных яблок

200 г сушеных яблок, 5 яичных белков, 250 г сахарного песка, 250 г сливочного масла, 30 г сахарной пудры, 1 г лимонной кислоты, 200 г воды.

Сушеные яблоки сварить до готовности, добавив в воду сахар, лимонную кислоту. Затем все протереть вместе с отваром. Белки взбить в пену и осторожно соединить с протертыми яблоками. Массу выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать в духовке. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

Кремы, конфеты, зефир

Яблочный крем

10 яблок, 1 стакан сахарного песка, 3 белка, 10 г желатина.

Яблоки испечь, очистить от кожуры, всыпать 1 стакан сахарного песка, растереть все до белой пены, выложить в кастрюлю и довести до кипения. В кипящую массу влить 10 г растворенного желатина. 3 мин прокипятить и снять с огня. Охладить, добавить взбитые белки. Всю эту массу поставить в холодное место на 3 ч. Готовый крем посыпать сахарной пудрой и разрезать на порции.

Конфеты из яблок

2,5 кг яблок, 1 кг сахара, 1 л воды.

Яблоки порезать мелко и залить водой. Варить до тех пор, пока вся жидкость не выкипит. Протереть сквозь сито, добавить сахар, варить 20–30 мин до получения густой массы. Затем массу выложить на лист, предварительно смазанный растительным маслом. Разровнять смесь слоем 7–8 мм и хорошо пригладить сверху ножом. Оставить на 2 дня сушиться. Рюмочкой нарезать яблочную массу и снова 2–3 дня сушить, затем пересыпать кружочки сахарной пудрой и снова сушить. Затвердевшие конфеты сложить в жестяные банки, перестилая каждый слой пергаментной бумагой.

Яблочный зефир со сливками

5 яблок, 1/2 стакана сахара, 3 белка, 1/2 лимона, 1 стакан сливок, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Яблоки испечь, протереть сквозь сито, добавить сахар, белки, лимонный сок, все взбить до пышной массы. Сливки взбить до густой пены, всыпать сахарную пудру, добавить взбитую яблочную массу, перемешать, выложить в форму.

Зефир из яблок

400 г яблочного пюре, 400 г сахара, 3 белка.

Сначала о яблочном пюре. Для его приготовления понадобится 1 кг яблок и 200–300 г воды.

Яблоки очищают от кожуры, режут, заливают водой, ставят на огонь и варят на среднем огне, постоянно помешивая. После того как масса станет мягкой, ее снимают с огня и протирают через сито деревянным пестиком. Готовое пюре по своей консистенции похоже на густую сметану. Пюре является полуфабрикатом для приготовления различных блюд. Яблочное пюре может служить и самостоятельным блюдом, для этого в него добавляют сахар, ванилин, корицу, мед и другие компоненты по вкусу.

Теперь о самом зефире. Смешать указанные продукты и взбить в пышную пену. Разложить взбитую пену в приготовленные заранее стаканчики из пергаментной бумаги и поставить в духовку на маленький огонь на 15–20 мин. Когда зефир окрепнет, вынуть его из духовки, снять бумагу и холодным подавать с молоком.

Яблочный зефир

600 г яблок, 300 г сахарного песка, 10 г лимонного сока, 10 г желатина.

Яблоки испечь и протереть. В яблочное пюре добавить сахар. Варить, непрерывно помешивая до загустения. Белки взбить и соединить с яблочным пюре.

В смесь ввести разведенный желатин, добавить лимонный сок, все перемешать, разложить в порционную посуду, испечь, охладить.

Начинки для пирогов, пирожков, рулетов, ватрушек, блинчиков

Мармелад яблочный (для пирожных и тортов)

500 г яблок, 2 стакана сахарного песка.

Яблоки (лучше антоновские), вымыть, нарезать на части, удалив сердцевину, испечь в духовке, лучше всего протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, перемешать, поставить на огонь и, помешивая, варить до загустения (около 10 мин). Сняв с огня и не давая остыть, покрыть пирожные или торт мармеладом.

Начинка с яблоками (для блинчиков, пирогов и пр.)

6 яблок, 200 г пшеничного хлеба, 3 столовые ложки изюма, 3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана воды.

Нарезанный кубиками хлеб поджарить на масле или маргарине, смешать с изюмом и яблоками. Добавить немного кипяченой воды, сахарного песка (по вкусу), перемешать и немного потушить. Использовать для фарширования вареной свеклы, репы, а также булочек, пирожков и птицы.

Фарш из яблок

250 г яблок, 2 столовые ложки сахарного песка.

Первый способ. Яблоки очистить от кожуры, порезать дольками, добавить сахар, помешивая, сварить почти до размягчения и немедленно охладить. В фарш можно добавить 1/2 чайной ложки молотой корицы или цедру 1 лимона.

Второй способ. Нарезанные дольками или кубиками яблоки пересыпать сахаром и вспрыснуть коньяком (водкой), дать постоять 1–2 ч, пока они не станут мягче. Если яблоки сладкие, добавить лимонный сок или лимонную кислоту.

Третий способ. Яблоки нашинковать тонкими ломтиками. На сковороде растопить 50 г сливочного масла, положить яблоки и жарить, помешивая, пока они не станут мягкими. Затем охладить, добавить сахарный песок, перемешать.

Пирожные и печенье

Яблочное пирожное

5 яблок, 10 яиц, 1 столовая ложка крахмала, 3–4 столовые ложки сахара, 1/2 чайной ложки соды.

Желтки растереть с сахаром добела. Яблоки испечь в духовке, отжать из них пюре, смешать с желтками и крахмалом. Добавить взбитые белки, соду, выпечь в формочках.

Пирожное «яблочко»

500 г муки, 1 стакан сахарного песка, 200 г маргарина, 2 яйца, 150 г яблочного пюре (см. рецепт «Зефир из яблок»), 5 г соды, соль.

Яблочное пюре тщательно перемешивают и взбивают с сахаром (1/4 нормы), затем добавляют белки (1/4 нормы) и продолжают взбивать еще 5 мин. Маргарин соединяют с содой и сахаром, перемешивают до однородного состояния 8 — 12 мин, вводят подготовленное пюре и перемешивают. Добавляют муку, соль, раскатывают тесто толщиной 3–4 мм, вырезают кружочки диаметром 50 мм и выпекают их на сухих листах в течение 10.,— 15 мин. Выпеченные кружочки склеивают попарно яблочной начинкой, сверху глазуруют помадкой.

Печенье старого года

200 г сливочного масла, 3 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана сметаны, цедра лимона.

Для начинки: 1 стакан яблочного конфитюра, 3 столовые ложки измельченных цукатов, 1 столовая ложка рома.

Муку смешать с сахаром и цедрой лимона. Масло вместе с мукой порубить ножом, добавить сметану, перемешать в однородное тесто и поставить на 1 ч в холодильник. Затем раскатать два пласта толщиной в 1 см и испечь. Еще горячий пласт покрыть яблочным конфитюром, положить сверху другой пласт и нарезать косыми кусочками. Печенье полить апельсиновым сиропом, посыпать крошками печенья. Украсить дольками яблочного мармелада.

Печенье из яблок

300 г муки, 150 г яблок, 2 яйца, 150 т сахара, 50 г крахмала, 5 г лимонной цедры, 40 г сахарной пудры.

Сахар растереть с желтками до полного растворения, добавить протертые пече-. ные яблоки, крахмал, цедру, перемешать и всыпать муку, взбитые с сахарной пудрой белки, хорошо вымесить. Тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм. Вырезать печенье различной формы, выпекать, покрыть повидлом, посыпать тертым шоколадом.

Яблочный пирог

6 яблок, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливок, 1 стакан пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сахара, соль.

Из яиц, сливок, соли, муки замесить густое тесто. Разделить его на 4 части, каждую раскатать в очень тоненький пласт (по величине сковороды). На смазанную маслом сковороду положить первый пласт теста и сверху смазать его растопленным сливочным маслом, уложить на него слой очень тонко нарезанных яблок, посыпать сахаром. На слой яблок положить второй слой теста, обмазанный с обеих сторон сливочным маслом, и т. д. Пирог поставить в духовку на 30–40 мин.

Пирог воздушный с яблоками

500 г яблок, 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 400 г размолотых ванильных сухарей.

Растереть масло, добавить сметану и размолотые сухари. Все перемешать. Выложить эту массу в глубокую сковороду, сверху положить антоновские яблоки, очищенные и нарезанные дольками, а на яблоки — крем.

Для крема взбить 3 яйца с 1 столовой ложкой сахарного песка, добавить 1/2 стакана муки, ванилин и хорошо перемешать, поставить в духовку на 20–25 мин.

Блинчатый пирог с яблоками

500 г муки, 3 яйца, 1 столовая ложка топленого масла, 1/2 л молока, 2 столовые ложки сахара, 5 г масла.

Начинка: 1 кг яблок, 1 /г стакана сахара, 100 г сметаны, 2

яйца.

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешивая, влить растопленное масло, все это вылить в муку, постоянно помешивая, чтобы не было комков. В последнюю очередь влить взбитые в пену белки. Испечь блины, переложить их в кастрюлю, смазывая каждый блин маслом, перекладывая мелко нарезанными яблоками и пересыпая песком. Смешать яйца с сахаром и сметаной, залить сверху блинчики и поставить в духовку.

Пирог особый с яблоками

2–3 яблока, 4 яйца, по 3/4 стакана песка и подсолнечного масла, по 1 стакану молока и муки, 1/2 чайной ложки соды.

Желтки взбивать с песком в течение 10–15 мин. Прибавить подсолнечное масло, молоко, муку с содой, все размешать. Выложить в смазанную маслом форму и выпекать до светло-золотистого цвета. Вынуть из духовки, поверхность пирога плотно накрыть тонко нарезанными яблоками. Сверху положить взбитые в крепкую пену с 4 ложками сахара 4 белка. Снова поставить в духовку до образования румяной корочки.

Торты

Торт яблочный

6 яблок, 1/2 стакана сахара, 5 яиц, 2 стакана сахара, 200 г сливочного масла и 200 г топленого масла, 1/2 чайной ложки соды, 3 /г стакана муки, соль, ванилин.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке, добавить сахар. Приготовить тесто, выложить его на подогретый противень или сковороду, смазанную и посыпанную сухарями. Выложить тесто, положить на него яблоки, покрыть яблоки решеткой, состоящей из тонких жгутов теста, смазать ее белком, поставить в духовку.

Торт с белой глазурью

1,5 кг яблок, 2 стакана муки, 200 г масла, 12 столовых ложек сахарной пудры, 4 яйца, 2 столовые ложки десертного вина.

В мягкое сливочное масло добавить 6 столовых ложек сахарной пудры и взбивать эту смесь 15 мин венчиком или вилкой. Затем положить 2 желтка, муку, замесить тесто и поставить на холод. Через полчаса раскатать тесто в лепешку, выложить на смазанный маслом лист и поставить в духовку, чтобы подрумянилось. Яблоки очистить и отварить в небольшом количестве воды, добавить по вкусу сахар, десертное вино. Начинку положить на готовую лепешку. Взбить 4 яичных белка, добавить 6 ложек сахарной пудры. Положить взбитые белки на яблочную начинку, снова поставить пирог и держать, пока не подрумянится.

Торт «быстрый»

1 кг яблок, 6 яиц, 250 г сахара, 200 г муки, сода.

Яблоки очистить, разрезать на кружки толщиной 2–3 мм. Форму для торта выстлать пергаментной бумагой, смазать ее жиром и посыпать сухарями. Яблоки положить в 3–4 ряда. Из яиц, сахара и муки приготовить бисквитное тесто. Приготовленное тесто выливают на яблоки и выпекают в умеренном жару. Торт должен остыть в форме, затем опрокинуть торт на подставку и обсыпать сахарной пудрой.

Разные сладкие блюда

Галушки яблочные

3 стакана муки, 3/4 стакана молока, 4 яйца, 8 яблок, 1 столовая ложка сахара, 75 г сливочного масла, соль.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками, смешать с молоком, взбитыми и растертыми с сахаром яйцами, солью. Добавить постепенно муку, вымесить тесто. Чайной ложкой брать кусочки теста с яблочными дольками и опускать в кипящую, слегка подсоленную воду. Подавать с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Соложеники яблочные

1,5 стакана муки, 1 стакан сливок, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 500 г яблок, 2 чайные ложки лимонной цедры, 2 яйца.

Сливки, растертые с сахаром, сливочное масло, желтки, цедру перемешать, всыпать муку и замесить жидкое тесто для блинчиков. Перед самой выпечкой добавить в тесто взбитые белки (небольшое количество). Выпечь 4 блинчика. Яблоки очистить, мелко порезать, посыпать сахаром, добавить сливочное масло и потушить. Яблоками начинить блины, свернуть их в трубочки, положить на сковородку, залить взбитыми белками и запечь в духовке.

Вареники с брусникой и яблоками по-уральски

500 г пшеничной муки, 2 стакана брусники, 3 яблока, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.

Перебрать бруснику и сложить в дуршлаг. Опустить его в кипящую воду на 2–3 мин. Затем приподнять, чтобы вода стекла. Яблоки натереть на терке, добавить сахар и перемешать с брусникой. Из муки, яиц и воды замесить пресное тесто, разделить его на кусочки, раскатать. На середину положить начинку, вылепить вареники и сварить их подсоленной воде. Подавать на стол со сметаной.

Напитки из яблок

Крюшон из яблок

На 2,5–3 л напитка 5–6 больших яблок, 1/2 стакана сахарной пудры или мелкого сахарного песка, 1/2 стакана рома, 1 л белого сухого вина,1–2 бутылки минеральной воды.

Яблоки вымыть, нарезать на дольки, положить в глубокую посуду, засыпать сахарной пудрой или мелким сахарным песком, залить 1/2 стакана белого сухого вина и поставить на 3–4 ч в холодильник или на ледник. Затем добавить ром и влить оставшееся белое сухое вино. Перед подачей на стол вынуть большую часть яблок и влить минеральную воду.

Яблочный шербет

На 1 порцию 1/2 стакана яблочного сока, 50 г фруктового мороженого, 1/4 стакана вишневого сока.

В стакан или бокал положить мороженое, а затем влить смешанные в миксере яблочный и вишневый соки.

Шербет не размешивать.

Яблочный гоголь-моголь

3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1/2 стакана яблочного сока, 2 стакана молока, 1/2 стакана воды.

Взбить белки до образования густой пены, добавить сахар, яблочный сок. Все размешать, добавить холодное молоко и холодную воду. Эту массу влить во взбитые белки, еще раз взбить, разлить в стаканы.

Яблочная вода

6 яблок нарезать ломтиками, прибавить цедру 1 лимона, нарезанную тонкими кусочками.

Все это залить 2 л воды. Варить 2 ч, когда остынет, процедить и сохранять в закрытом сосуде. Можно эту воду готовить только из кожицы и сердцевины яблок.

Заготовки из яблок

Компоты

Компоты из яблок можно приготовить как из целых, так и из половинок и долек (с кожицей и без нее). Очищенные и нарезанные яблоки, чтобы они не темнели, погружают в подкисленную или чуть подсоленную воду (на 1 л воды 3 г, лимонной кислоты, 1/2 столовой ложки соли). Перед укладыванием в банки яблоки вынимают из подсоленной воды, промывают.

Первый способ. Летние яблоки с тонкой нежной мякотью, уложенные в банки, заливают холодным сиропом (на 1л воды 200 г сахара) и оставляют на 6–8 ч, после чего его доливают и при температуре 85 °С пастеризуют: литровые банки — 15 мин, 2-литровые — 20 мин, 3-литровые — 30 мин или в кипящей воде соответственно 3, 8 и 10 мин, затем их закатывают и ставят вверх дном.

Второй способ. Некрупные яблоки сортов Грушовка и Золотая китайка (сердцевину удаляют специальным приспособлением в виде трубочки из нержавеющей стали или ножом для чистки картофеля) укладывают в банки, заливают и пастеризуют, как указано в первом способе.

Третий способ. Яблоки заливают соком из ягод черной, красной и белой смородины, малины, вишни (с сахаром и без него). При температуре 85 °С яблоки пастеризуют: литровые банки — 15 мин, 2-литровые — 20 мин, 3-литровые — 25–30 мин.

Четвертый способ. Приготовленные яблоки осенних и зимних сортов целые или нарезанные укладывают в банки и заливают кипящим сиропом (200–300 г, сахара на 1 л воды), накрывают крышками и выдерживают 3 мин, затем сироп сливают, нагревают его до кипения и заливают им плоды, выдерживая 3 мин. Слитый второй раз сироп снова нагревают до кипения и поочередно заливают им банки так, чтобы сок пролился через край. Затем немедленно закатывают банки стерильными крышками и ставят их перевернутыми.

При переработке большого количества яблок сироп можно кипятить в двух-трех кастрюлях одновременно.

Пятый способ. Яблоки осенних и зимних сортов (с сердцевиной или без нее) укладывают в банки, заливают горячим сиропом (250–300 г сахара на 1 л воды), выдерживают в нем 6–8 ч, после чего доливают недостающее его количество и при температуре 85 °С пастеризуют: литровые — 15 мин, 2-литровые — 20 мин, 3-литровые — 30 мин.

Варенье

Ценное варенье получается из яблок таких сортов, как Зорька, Ранетка десертная, Долго, Ранетка Лисавенко, Норд, Камышловское желтое, Репинка алтайская, Янтарь, Октябрьское, Горноалтайское и Алтайский голубок, а также из плодов одичавших яблонь массой по 25–30 г.

Хорошее варенье варят из крупноплодных яблок таких сортов, как Коричное, Десертное, Петрова, Анис, Антоновка, Пепин шафранный, Ренет шампанский, Ренет Симиренко, Ренет орлеанский, Кальвиль снежный, Пармен зимний золотой.

Первый способ. Яблоки очищают от кожицы (можно и с кожицей), удаляют семенную камеру, режут на дольки, заливают подсоленной или подкисленной водой. Яблоки с плотной мякотью бланшируют.

На 1 кг подготовленных яблок используют 1 кг сахара и 1 стакан воды. Дольки опускают в кипящий сироп, содержимое таза встряхивают и оставляют на 5–6 ч, варят в три приема до готовности. Иногда отдельные дольки не провариваются, их надо выбрать ложкой и доварить в сиропе.

Если варенье получается слишком сладким, в него в конце варки добавляют 3 г лимонной кислоты на 1 кг яблок.

Второй способ. Дольки яблок сорта Антоновка засыпают послойно сахаром и выстаивают 6–8 ч, затем ставят на огонь, вливают один стакан воды на 1 кг яблок, кипятят 5 мин и еще выстаивают 10–12 ч, после чего варенье варят до готовности.

Третий способ. У ранеток и китаек укорачивают плодоножки, плоды накалывают, затем бланшируют *2* — 3 мин и быстро опускают в холодную воду до полного остывания. В приготовленный горячий сироп (1,2 кг сахара и 2 стакана воды) опускают яблоки (1 кг), доводят до кипения и снимают с огня. Варят в два-три приема с выстаиванием по 10–12 ч.

Варенье-желе из яблок

1 кг яблок, 400 г сахара, 2,5 стакана воды.

Годятся только кислые яблоки, лучше антоновские. Яблоки разрезать на дольки, сложить в кастрюлю. Залить водой. Закрыв крышкой, варить при слабом кипении 20–30 мин. Затем яблоки откинуть на сито и дать отвару стечь. В отвар положить сахар, варить на слабом огне, изредка снимая пену. Для определения готовности желе взять на ложку сироп и, если при сливании с

ложки капли сиропа будут остывать и удерживаться на ложке, желе готово. Оставшиеся вареные яблоки можно использовать для повидла или начинки.

Желе разлить в прогретые стеклянные банки.

Варенье из китайских яблочек

1 кг яблок, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Перед варкой яблочки накалывают, плодоножки укорачивают до 2 см, бланшируют кипятком. После охлаждения опускают в горячий сироп, варят до закипания, затем варить за 4–5 приемов до готовности, по 5 мин. В готовом варенье яблоки должны быть прозрачными.

Джем

Нарезанные яблоки проваривают в воде (на 1 кг яблок — стакан воды) до размягчения долек, добавляют на 1 кг яблок 1 кг сахарного песка и, непрерывно помешивая, варят в один прием до готовности.

Джем готов, если капля на тарелке не расплывается, а быстро густеет.

Повидло

Яблочное пюре (см. рецепт «Зефир из яблок») помещают в обычный варочный таз или кастрюлю и при помешивании на среднем огне варят 5 — 10 мин с момента закипания массы, затем на 1 кг пюре добавляют 500–600 г сахарного песка. После растворения сахара (при непрерывном помешивании) огонь усиливают, доводят массу до кипения.

Готовность повидла определяют по капле. Готовое повидло раскладывают в горячие сухие банки, прикрывают марлей и оставляют до образования на его поверхности пленки, после чего банки накрывают пергаментной бумагой и завязывают. Повидло можно разливать в горячие банки до верха с немедленной закаткой их крышками.

Мармелад

На яблочный мармелад могут быть использованы любые сорта яблок (в том числе и падалица), которые по своему внешнему виду или по другим причинам непригодны для компота или хранения. Мармелад из спелых (мучнистых летних), а также лежалых яблок плохо желируется, кроме того, его следует подкислять, добавляя сок кислых яблок, красной смородины или крыжовника.

Первый способ. Варят мармелад (на 1 кг пюре (см. рецепт «Зефир из яблок») — 600 г сахара) в алюминиевой посуде на медленном огне при постоянном помешивании до тех пор, пока масса не будет отставать от дна. Готовый мармелад в горячем виде выкладывают на блюдо, эмалированный противень, смоченный водой, или на пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом. Массу разравнивают ножом и оставляют для естественного подсушивания на воздухе.

Второй способ. Яблоки пекут в духовке, протирают через дуршлаг или сито, тщательно размешивают (на 1 кг массы 600 г сахара), затем повторяют процесс, указанный в первом способе.

Уваренный мармелад можно размазать тонким слоем, обсыпать мелко нарубленными орехами, цукатами из апельсиновых или лимонных корок и, после того как он подсохнет, закатать рулетом.

Цукаты

Яблоки (с кожицей или без нее) режут на половинки или дольки, мелкие используют целиком, перед бланшировкой накалывая в нескольких местах, опускают на 2–3 мин в кипящую воду и немедленно охлаждают. На воде, оставшейся от бланшировки, готовят сироп (1,2 кг сахара и 2 стакана воды на 1 кг яблок), заливают сиропом (горячим) яблоки и оставляют на 5–6 ч выстаиваться, затем кипятят 5–7 мин и оставляют еще на 10–12 ч, так повторяют 2–3 раза, пока яблоки не станут прозрачными.

Готовые яблоки откидывают на дуршлаг для стекания сиропа, раскладывают на блюдо или тарелки и подсушивают на воздухе или в духовке с приоткрытой дверцей. Цукаты можно пересыпать песком или сахарной пудрой. Для длительного хранения их оставляют в сиропе, вынимая из него по мере надобности.

Цукаты из яблок

Яблоки очищают от кожицы, разрезают каждое на 4 части, вырезав середину, кладут в теплую воду. Затем нагревают до размягчения. После этого перекладывают дольки в холодную воду, когда они остынут, дают им обсохнуть, кладут их в сахарный сироп и варят. Когда сироп закипит, снимают его с огня, снимают пенку и оставляют их до следующего дня. То же самое повторяют в течение 3 дней, уваривая каждый раз сироп все гуще и гуще. Наконец, вынимают плоды из сиропа, дают им подсохнуть, обсыпают растертым сахаром и ставят в духовку подсушить.

Цукаты из китайских яблок

Яблоки моют, перекладывают в густой сироп, сваренный из 1 кг сахара, 2 стаканов воды на 1 кг яблок. Яблоки варят до тех пор, пока сироп не станет засахариваться по краям таза. Тогда, взяв за черенок каждое яблоко, густо обсыпают его мелким сахаром, укладывают на противень так, чтобы яблочки не соприкасались друг с другом, и ставят для засушивания на ночь в печь. Сушку повторяют, если яблочки недостаточно высохли.

Яблочный сок

Извлечение сока сахаром.

На стакан измельченных яблок берут 3/4 стакана сахара, перемешивают фрукты с сахаром и оставляют на 24 ч в прохладном месте. За это время фрукты впитают сахар и выделяют сок. На другой день надо откинуть фрукты на сито и оставить еще на 24 ч для стекания сока. При этом способе сока извлекается в два раза меньше, чем при других, но сок получается более прозрачным.

Извлечение сока прессованием.

Яблоки моют или измельчают на терке или мясорубке. Измельченную массу прессуют. Из вдвое сложенного куска марли или другого редкого материала сшивают кулек и помещают в него приготовленное пюре, вывешивают кулек на сутки в прохладное место, а под ним ставят посуду, в которую стекает сок.

Сок из яблок можно получить с помощью соковарки или соковыжималки.

Яблочный сыр

К протертому яблочному пюре (1 кг) добавить 500 г меда и 250 г сахара, гвоздику, лимонный сок по вкусу. Массу необходимо уварить до отставания от дна и стенок посуды. Чтобы масса не подгорела, уваривают ее на водяной бане. Кусок полотна смочить в воде, разостлать на решете, выложить на нее массу, поместить под гнет. Когда сок стечет, поставить в теплый шкаф до запекания корочки. Хранить продукт можно без упаковки.

Яблочный соус

Яблоки (600 г) нарезать и варить в 42 л воды в закрытой посуде до размягчения. Сваренные яблоки охладить и протереть сквозь частое сито. В полученное пюре положить 250 г сахара, корицу и варить в течение 10 мин, помешивая. Перед подачей взбить соус венчиком. Яблочный соус подается в горячем виде к жареному гусю, мясу.

Соус из яблочного пюре с хреном

350 г яблочного пюре (см. рецепт «Зефир из яблок»), 350 г хрена, 150 г сгущенного молока, 150 г майонеза.

Корень хрена очистить, натереть на терке. Все компоненты перемешать до получения однородной массы. Соус используется для блюд из рыбы.

Яблоки сушеные

Плоды для сушки берут незрелыми. Лучше всего сушить летние и осенние сорта яблок. Яблоки можно сушить с кожицей и семенным гнездом, но качество яблок повышается, если их перед сушкой очистить и вырезать сердцевину. Подготовленные яблоки разрезать на поперечные кружки толщиной 5–6 мм, чтобы перед сушкой кружки на срезах не начали темнеть, их следует пробланшировать 1–2 мин в кипящей воде или, не бланшируя, хранить их до самого начала сушки в соленой воде (100–150 г соли на ведро воды). Насыпать нарезанные яблоки на сито или нанизывать на шпагат, натянуть его на сушильные рамки и тогда можно сушить яблоки в духовке или на солнце.

Яблочная приправа

В готовое яблочное пюре засыпать песок (200–300 г на 1 кг пюре), варить на слабом огне. Во время варки добавляют по вкусу растертые сухие листья сельдерея и укропа. Уваривают до 4/5 первоначального объема. Горячую приправу расфасовывают в подготовленные прогретые банки. Приправу подают к мясным блюдам.

Яблочная пастила

Для изготовления пастилы используют кислые сорта яблок. Их пекут в духовом шкафу или в русской печи на железных листах или противнях либо проваривают в закрытых горшках или кастрюлях над котлом с кипящей водой.

Размягченные одним из этих способов плоды немедленно надо протереть сквозь решето, отделив кожицу, семена и пленки. Это легче всего сделать, пока масса еще горячая.

На каждые 2 стакана мякоти добавляют 1стакан густого сахарного сиропа, либо 3/4 стакана сахарного песку, либо стакан меда. После этого к смеси прибавляют сбитый в пену белок (на 1 кг массы 1 яичный белок). Приготовленную массу взбивают вместе с белком до белого пенистого состояния и выливают в смазанные маслом бумажные формы слоем 3–4 см и ставят в духовой шкаф (или в слегка остывшую русскую печь) для сушки. После высушивания пастила готова, и с нее следует осторожно снять бумагу.

Если желают получить слоистую пастилу, можно несколько засушенных пластов уложить один на другой, переслаивая их медом, либо вареньем другого сорта, затем обмазать сверху и по краям тонким слоем свежевзбитой массы. Подготовленную таким способом слоистую пастилу вторично подсушить.

Для получения рыхлой пастилы массу фруктовой мякоти следует взбить с яичными белками (на 2 кг мякоти — 4–5 белков). Подсушив пастилу в формах слоем толщиной в 2 см, ее разрезают на равные бруски и досушивают.

Сушка пастилы производится при температуре 40–50 °С. К яблочной мякоти можно прибавить мякоть других каких-либо плодов или ягод: груши, рябины, черной смородины и клюквы. Этими добавками можно придать пастиле любой желаемый привкус.

Моченые яблоки

Для мочения наиболее пригодны яблоки осенних и зимних сортов с плотными кисло-сладкими плодами (Антоновка обыкновенная, Антоновка каменичка, Анис алый, Бабушкино и др.). Яблоки должны хорошо вызреть, поэтому после съема плоды осенних сортов надо выдержать в тепле несколько дней, зимних сортов — 2–3 недели. Мочить яблоки лучше в бочках или в кадках, но можно и в стеклянных сосудах емкостью 10–20 л. Перед мочением плоды нужно перебрать, отбраковывая червивые, мятые, с поврежденной кожицей и вырванной плодоножкой, вымыть в чистой проточной воде. Бочку или кадку необходимо замочить, тщательно вымыть, прошпарить, после чего выстлать дно и бока прошпаренной ржаной или пшеничной соломой. Последняя не только предохраняет от механических повреждений, но и улучшает их цвет и вкус. Яблоки следует плотно укладывать слоями, перестилая соломой, верхний слой плодов покрыть соломой слоем 2–3 см и прокипяченной холстяиной. Затем надо вставить в бочку дно и через шпунтовое отверстие налить раствор *(*в кадку сверху холстины положить гнет).

В яблоки с хорошим ароматом (Антоновка обыкновенная) специи класть не нужно. Для плодов других сортов желательно добавить листья черной смородины, вишни, эстрагон, пастернак.

Существуют два рецепта приготовления заливки.

Первый рецепт. Для получения заливки понадобится 10 л воды, 200 г ржаной муки или 150 г солода. Муку (солод) сначала надо размешать в небольшом количестве холодной воды, затем залить кипятком, довести до кипения, дать отстояться и процедить. К полученному раствору добавить сахар (2 стакана) и соль (3 столовые ложки).

Первые 5–6 дней раствор по мере надобности необходимо доливать, так как яблоки хорошо впитывают воду и верхние слои оголяются, что может привести к загниванию плодов. Сначала (12–14 дней) яблоки держат в теплом помещении при температуре 15–18 °С. Затем, если брожение идет нормально, бочки или кадки с продукцией помещают в погреб, холодный подвал или ледник. При температуре 4–6ºС плоды медленно дображивают, насыщаются углекислотой. Примерно через месяц яблоки готовы к употреблению. В подвале продукция хранится до мая—июня, а в леднике — до нового урожая. Чем выше температура, тем быстрее яблоки перекисают, становятся дряблыми и невкусными.

Второй рецепт. На 10 л воды берут 1,5–2 стакана сахара, 3 столовые ложки соли, пол-ложки горчицы в порошке. Смесь кипятить 10–15 мин и охладить. Сахар можно заменить удвоенным количеством меда, который придает продукту своеобразный запах.

Маринованные яблоки

Лучшие сорта для маринования — Антоновка, Анис, Уэлси, Санинская китайка и др.

Первый способ. Крупные яблоки режут пополам или на четвертинки, не очищая кожицы, удаляют семенную камеру, укладывают в банки (китайку накалывают и бланшируют 2 мин в кипящей воде с последующим охлаждением). Затем их заливают холодным маринадом (500 г воды, 400 г сахара, 80 г 9%-ного уксуса, по 5–6 штук гвоздики, душистого перца, немного корицы). При приготовлении маринада воду, сахар, специи кипятят 5 мин, остужают, процеживают и добавляют уксус.

Второй способ. Яблоки летних сортов укладывают в банки и заливают маринадом, включающим 500 г воды, 250 г сахара и 120 г 9%-ного уксуса (половину уксуса можно заменить соком кислых ягод).

Тепловую обработку в обоих способах проводят следующим образом: банки (любой емкости) с яблоками, залитыми маринадом, прикрывают крышками, ставят в кастрюлю с холодной водой, доводят ее до кипения и выдерживают 3 мин.

Яблочный уксус

Яблоки моют, удаляют поврежденные части, натирают на крупной терке. Сырую яблочную кашицу кладут в стеклянную посуду и разводят теплой водой (на 1 л воды — 0,8 кг яблочной кашицы). На каждый 1 л воды прибавляют по 100 г меда или сахара, а для ускорения — по 10 г дрожжей или 20 г сухого ржаного хлеба.

Первые 10 дней смесь хранят открытой при температуре 20–30 °С, 2–3 раза в день перемешивая яблочную кашицу деревянной ложечкой. Потом массу перекладывают в марлевый мешочек и отжимают. Сок процеживают через марлю и переливают в сосуд с широким горлом. При желании добавляют в каждый литр сока по 50 — 100 г меда или сахара.

После этого банку закрывают марлей, завязывают и ставят в теплое место, чтобы продолжить брожение, которое обычно заканчивается через 40–60 дней. Затем уксус фильтруют, разливают по бутылкам и плотно закрывают их пробками. Хранят в холодильнике при температуре 6 — 8 °С.

Яблочный квас (сидр)

Для приготовления кваса используют зрелые, преимущественно кисло-сладкие сорта летних, осенних и зимних яблок с незначительным содержанием сахара. При использовании высокосахаристых сортов яблок их сок следует немного разбавлять водой. Для получения кваса из дикорастущих (лесных) кислых яблок перед сбраживанием сока в него необходимо добавить сахар и обязательно разбавить водой по вкусу.

Кислые дикорастущие лесные или культурные яблоки разрезают на 4 части; 8 — 16 кг измельченных яблок укладывают в чистый холщовый или полотняный мешок.

Мешок завязывают, кладут в чистую эмалированную посуду с крышкой, стеклянные емкости или же в деревянный бочонок с ложным дном, накрывают деревянным (лучше сетчатым) кругом и придавливают грузом, чтобы яблоки не поднимались вверх. Наливают в них 6 — 12 л кипяченой воды с растворенными в ней 1,6–3,2 кг меда или сахара. Содержимое посуды накрывают холстом или полотном и оставляют в погребе или леднике для сбраживания.

Что можно приготовить из недозрелых яблок

Желе

Сок из недозрелых яблок не всегда приятен на вкус, но содержит большое количество пектина и кислот, поэтому из него получается хорошее желе. Яблоки мелко нарезать или пропустить через соковыжималку, профильтровать сок через два слоя марли. Сок можно сделать в соковарке. В 1 стакане сока растворить 1 стакан сахара, проварить несколько минут и горячим разлить в банки и закрыть крышками. В яблочный сок хорошо добавить другой сок — крыжовника или красной смородины.

Конфитюр

Яблоки (зеленые или падалицу) промыть, измельчить ножом или пропустить через мясорубку. Залить небольшим количеством воды и варить, помешивая, 30 мин. Добавить по вкусу сахар и продолжать варить, пока капля конфитюра на тарелке не перестанет растекаться. Горячий конфитюр переложить в сухие банки, дать остыть.

Недозрелые яблоки лучше перерабатывать в смеси с другими фруктами или ягодами, тем самым происходит обогащение питательными биологически активными веществами.

Яблочный чай

1 л воды, 200 г кожуры кислых яблок.

Слегка подрумяненную в духовке кожуру положить в холодную воду, вскипятить и дать настояться 10–15 мин. Подавать с сахаром или медом.

Уксус яблочный

Кожуру яблок и мелко нарезанные вымытые яблоки уложить в банку и залить кипяченой теплой водой с сахаром (30 г сахара на 1 л воды) так, чтобы фрукты целиком были покрыты водой.

Банку обвязать чистой салфеткой и оставить в теплом месте. Когда масса перебродит, уксус процедить через марлю, слить в бутылки и закупорить.

Из старинных рецептов

Яблоки очистить, разрезать на 4 части, а затем тонкими ломтиками обжарить в масле, обвалять в сахаре, пока не сделаются мягкими. На них в сковороду выпустить столько яиц, сколько надобно, сверху положить кусок сливочного масла.

Яблочный пломбир

В небольшой кастрюле смешать 3/4 стакана сливок, 1/2 стакана сахара и 2 желтка, все поставить на маленький огонь, помешивая, нагреть, но не до кипения, вылить в форму и поставить на холод, чтобы получилась полузамерзшая масса. Яблоки (3 штуки) испечь, протереть, взбить 3/4 стакана сливок, смешать их сначала с яблоками, а затем с полу замерзшей массой и снова поставить на холод до полного замораживания.

Яблочная смоква

Мякоть яблок протирают сквозь сито, смешивают с сахаром (на 2 части мякоти — одна часть сахара) и ставят в тазике на плиту. При непрерывном помешивании массу уварить до нужной густоты. После этого снять с огня, размазать массу тонким слоем на листе фанеры, покрытом восковой бумагой, посыпать массу сахаром и поставить досушиваться в печь. Когда смоква высохнет и остынет, разрезать на кусочки, уложить в коробки. Смоква сохраняется несколько лет, не теряя ни вкуса, ни аромата.

Пат яблочный с ванилью

Очищенные яблоки порезать кусочками и поставить в тазу на слабый огонь, накрыв крышкой. Когда яблоки станут мягкими, протереть их. Взять сахара столько же, сколько пюре, прибавить ванилин и варить помешивая, чтобы не пригорело. Готовый пат вылить на блюдо слоем 2 см, сгладить ножом, дать постоять, чтобы подсохло, затем нарезать полосками, обсыпать сахаром, уложить в коробку, перекладывая бумагой.

Яблочные лепешки

Нарезать 10 антоновских яблок, потомить их в кастрюле, пока они не сделаются мягкими, потом протереть их сквозь сито. Затем протертые яблоки положить опять в чистую кастрюлю и всыпать туда 400 г сахара и положить тоненько нарезанной цедры. Все это смешать лопаткой, пока будет отставать от кастрюли, выложить на железный лист в половину пальца, когда испечется — остудить и нарезать лепешки.

Яблочный холодный пудинг

Возьми 600 г сушеных яблок, свари, слей воду, протри яблоки сквозь сито, положи в яблочную массу 3 яичных белка и 200 г сахара и сбивай метелкой с час времени, поставь посудину в лед, потом выложи на блюдо и укрась вареньем.

Яблоки

Взять 800 г лучших яблок, очисти их и вынь сердцевину, но так, чтобы яблоки остались целыми, положи в кастрюлю, намазанную на дне маслом, налей немного воды, прибавь кусок корицы, ложечку коньяку и сахару. Варить на легком огне, чтобы яблоки остались целы. Когда они сварятся, положить на глубокое блюдо. В каждое яблоко положить ложку мармелада из абрикосов или слив, обсахаренную лимонную корку, истолочь бисквиты и посыпать ими яблоки, приготовьте крем (ванильный или лимонный) как можно гуще и залейте им яблоки совершенно. Когда все поспеет — глазируйте сверху.

Яблочные пирожки

400 г муки, 200 г масла, 200 г сахара — все это стереть на доске руками, 1 яйцо, 1/2 стакана сливок, размешать и влить в тесто, смешать все вместе и раскатать. Яблоко надо очистить, вынуть сердцевину, разрезать на 4 части, положить яблоко на посыпанное сахаром тесто и выделывать пирожок, сверху помазать яйцом, печь в духовом шкафу.

Сухарный пирог

Истолочь 20 сухарей и смешать их с 1/2 стакана песка.

Положить туда стакан сливок, 6 желтков, комок растопленного сливочного масла, нарезать 10 яблок, все это вместе смешать, сбитые белки осторожно накладывать и мешать эту массу. Наконец, раскалив сковороду, положить на нее комок сливочного масла, а потом и приготовленную массу, а затем поставить в духовую печь и оставить там, пока пирог хорошенько зарумянится.

Яблоки в косметике

Благодаря своим свойствам яблоки оказывают лечебное влияние на кожу, освежают и омолаживают кожу лица и рук.

Для приготовления косметических масок яблоки должны быть свежими, неиспорченными. Маски из яблок полезно применять как при жирной, так и при сухой коже лица.

Яблочные маски оказывают укрепляющее действие, очищают кожу, улучшают ее цвет и делают поверхность кожи более гладкой. Под влиянием яблочного сока кожа сохраняет свежесть.

Маски из яблок содержат много необходимых коже витаминов и употребляются для улучшения питания, очищения, отбеливания и смягчения кожи. Они особенно полезны людям с вялой, дряблой, пористой и морщинистой кожей, при веснушках и пигментных пятнах. Применять их может каждый в домашних условиях.

Яблочные маски накладывают не только на лицо, но и на шею, кожа которой рано начинает увядать. Перед наложением масок из яблок кожу лица нужно очистить, а при сухой коже — сделать горячий влажный компресс. Маску можно приготовить заранее, еще до компресса. Для этого яблоки тщательно моют, очищают от кожицы, натирают на мелкой терке. Маску накладывают непосредственно на лицо или шею или смачивают кусок марли с вырезанными в ней отверстиями для глаз и носа. Смываются маски холодной водой с помощью ватного тампона. После яблочной маски еще влажную кожу смазывают смягчающим кремом.

Маски из яблок применяют 2–3 раза в неделю и даже чаще.

Яблочно-морковная маска

Для приготовления маски яблоко и морковь очищают, мелко натирают на мелкой терке и накладывают на лицо и шею на 20 мин. Яблочно-морковная маска хорошо увлажняет кожу. Применяется при вялой и дряблой коже.

Яблочно-белковая маска

Печеное яблоко и яичный белок (предварительно взбитый) смешивают и держат на лице 10–15 мин, затем смывают холодной водой, кожу лица смазывают жирным кремом. Маска применяется

для жирной кожи.

Маска из белка и яблочного сока

1 белок смешивают с 1 столовой ложкой яблочного сока. На лице держат 10–15 мин. Эта маска содержит ценные для кожи вещества: лецитин, холестерин, витамины. Маска хорошо действует на жирную кожу.

Маска из яблочного сока и молока

1/2 стакана яблочного сока перемешивают с рисовой или миндальной мукой и 1 столовой ложкой молока. Эту кашицеобразную маску наносят на лицо и шею на 15 мин.

Применяется для любой кожи лица.

Яблочная маска из сока с глицерином

1/2 стакана яблочного сока слегка разбавляют водой и добавляют 1/2 чайной ложки глицерина. Накладывают либо непосредственно на лицо, либо смачивают марлю. Эта маска смягчает воспаленную или обожженную на солнце кожу.

Маска из яблочного сока

Яблочным соком намочить марлю, вырезанную в форме лица, и держать не менее 15 мин. Такая маска очень полезна для сухой кожи.

Яблочно-медовая маска

Очищенное яблоко натереть на мелкой терке и смешать с 1 столовой ложкой меда. Наложить на лицо и шею на 15–20 мин. Эта маска для сухой и нормальной кожи, омолаживает и отбеливает кожу.

Яблочно-масляная маска

Эта маска применяется для смягчения и лечения трещин и

ссадин на коже лица, рук, особенно на губах.

Протертое яблоко смешивают с 1 чайной ложкой сливочного масла. Маску накладывают на 15–30 мин.